



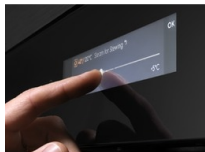
Profesionální výsledky ve vaší kuchyni

Díky troubě SteamPro můžete vytvořit profesionální jídlo u sebe doma. Tři úrovně vaření umožňují ohřev, parní vaření nebo kombinaci obojího. Navíc trouba umožňuje přípravu metodou Sous-Vide. Automatické nastavení páry díky funkci Steamify® zajistí skvělé výsledky.

Specifikace a benefity

Správné nastavení páry díky Steamify®

S funkcí Steamify® je příprava pokrmů snadnější. Stačí zadat teplotu pečení jako obvykle a trouba automaticky upraví nastavení, aby pára dovedla vaše pokrmy k dokonalosti.



Sous-Vide, technologie profesionálů

S technologií Sous-Vide se můžete i v domácích podmínkách pustit do vakuového vaření. Profesionální kuchaři o této technologii tvrdí, že s ní lze dosáhnout těch nejlepších, nejchutnějších a nešťavnatějších výsledků, jako v nejlepších restauracích.



Využijte váš spotřebič naplno

Dobu pečení a nastavenou teplotu můžete ovládat na dálku. Užijte si výhody dokonalé kontroly a možnosti přizpůsobit si parametry pečení odkudkoliv v domácnosti. Navíc díky aplikaci My AEG Kitchen získáte užitečné rady a spoustu inspirace.



- Vestavná trouba
- Integrovaná parní funkce
- Možnost pečení na 3 úrovních najednou
- Funkce rychlého zahřátí trouby
- Automatická nabídka teplot
- Automatické váhové programy
- Teplotní sonda
- Dětská bezpečnostní pojistka
- Indikace zbytkového tepla
- Elektronické dotykové ovládání
- Vícejazyčný displej
- Elektronická regulace teploty
- Možnost elektronického nastavení trouby:
- Halogenové osvětlení
- Automatické osvětlení na otevření dveří
- Tlumené dovírání dvířek
- Snadno omyvatelné dveře
- Zastavení horkovzdušného větráku při otevření dveří
- Chladící ventilátor
- 1 smaltovaný koláčový plech na pečení, 1 odkapávací pekáč šedý smalt, 1 Set punched + unpunched stst pan 2/3
- 1 chromovaný rošt
- Vestavné rozměry (mm): 590 x 560 x 550
- Paměťové funkce pro často používaná nastavení

Výsledky podle vašich představ díky teplotní sondě

S teplotní sondou už nebude žádný pokrm vysušený nebo nedopečený. Sonda zapíchnutá ve středu připravovaného jídla dá troubě pokyn, aby se vypnula, když vnitřní teplota pokrmu dosáhne požadované úrovně.

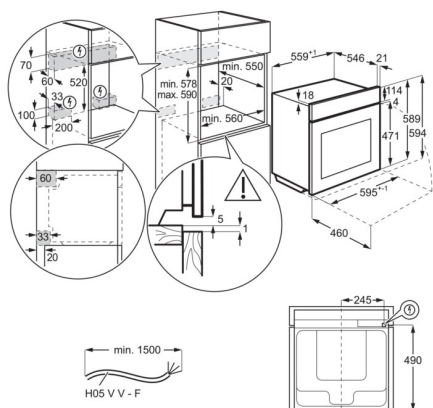
Intuitivní pečení s dotykovým displejem EXCite

Intuitivní dotykový displej EXCite poskytuje přístup k široké škále funkcí. Zjednodušuje nastavení teploty a času pečení. Aktuální nastavení se zobrazí okamžitě pouhým dotykem na jasném LCD displeji.

Technická specifikace

Typ výrobku	Vestavná pečicí trouba
Systém tepelné úpravy	Ventilátor + kruhové topné těleso + pára
Čištění trouby	Pára
Prostor pro instalaci VxŠxH (mm)	590x560x550
Vnitřní objem (l)	70
Max. příkon (W)	3500
Požad. jističení (A)	16
Přívodní kabel	1.5 m se zakončením
Napájecí napětí (V)	230
Barva	Černá
Třída energetické účinnosti	A++
Funkce trouby	Gratinovaná jídla, Spodní ohřev, Pečení chleba, Tradiční pečení, Rozmrazování, Kynutí těsta, Sušení, Mražené pokrmy, Vaření v páře, Gril, Vysoká vlhkost, Nízká vlhkost, Střední vlhkost, Uchovat teplé, Vlhké horkovzdušné pečení, Pečení pizzy, Ohřev talířů, Zavařování, Pomalé pečení, Vaření Sous vide, Parní regenerace, Steamify, Právě horkovzdušné pečení, Turbo gril, Příprava jogurtu

PSGBOV180DE0000F



PSGBOV180DE0000G

